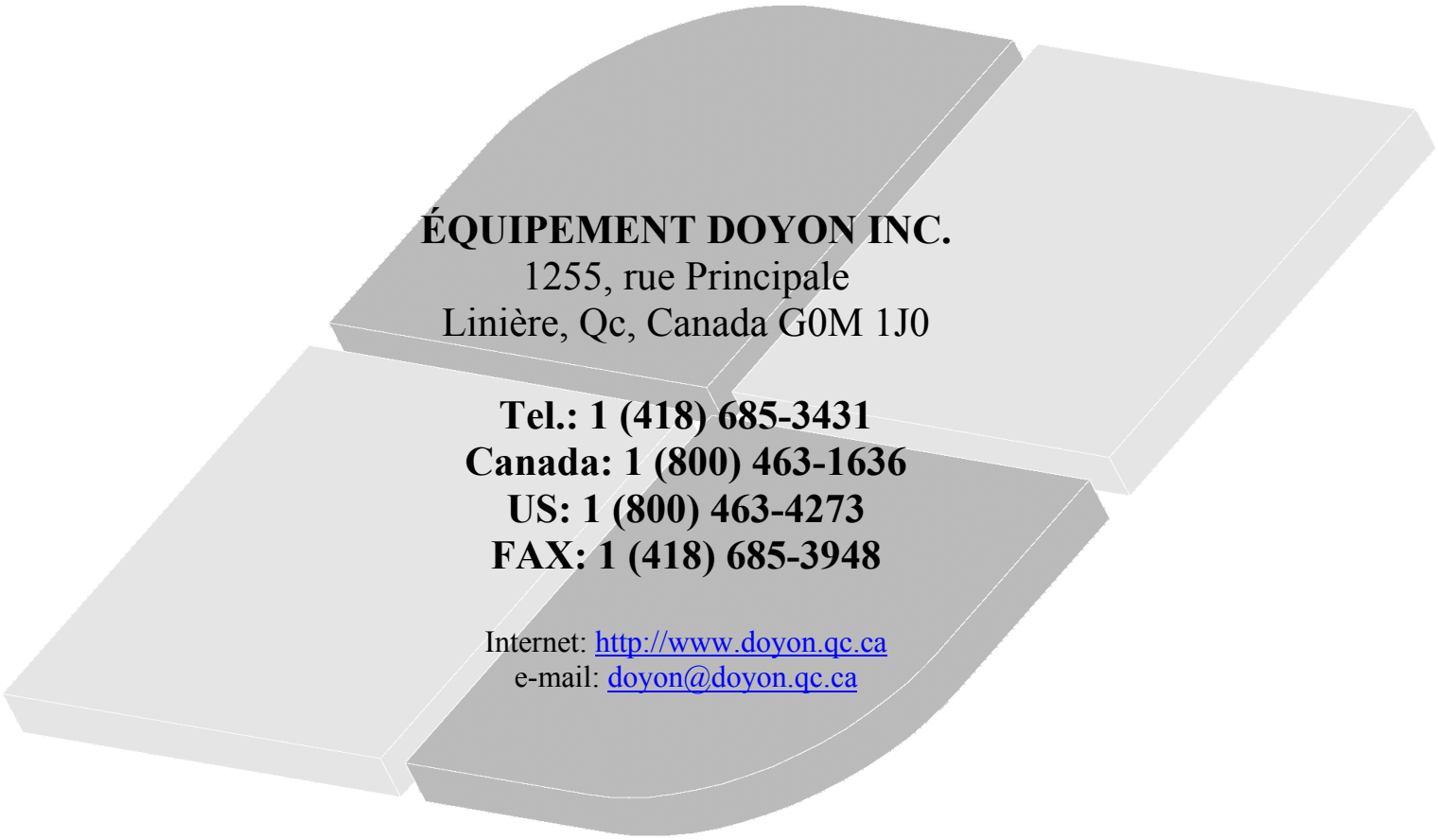


ÉQUIPEMENT DOYON INC.
1255, rue Principale
Linière, Qc, Canada G0M 1J0

Tel.: 1 (418) 685-3431
Canada: 1 (800) 463-1636
US: 1 (800) 463-4273
FAX: 1 (418) 685-3948

Internet: http://www.doyon.qc.ca
e-mail: doyon@doyon.qc.ca

PIZ3G – PIZ6G

Product / *Produit*: _____

Serial number / Numéro de série: _____

IMPORTANT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIÈRES

SECTION « A » DESCRIPTION **PAGE**

Introduction A1
Comment cuire facilement de la pizza. A2
Construction A4
Expédition A4
Avertissement A5
Distances à respecter A7
Installation A8
Instruction et opération du four A10
Signification des symboles sur le panneau de contrôle avant. A12
Dépannage A13
Entretien et nettoyage du four A15

SECTION « C » AJUSTEMENTS DU BRÛLEUR

PIZ3G NATUREL C1
PIZ3G PROPANE C2
PIZ6G NATUREL C3
PIZ6G PROPANE C4

SECTION « E » PIÈCES COMPOSANTES

PIZ3G DEVANT. E1
PIZ3G DERRIÈRE. E3
PIZ6G DEVANT. E5
PIZ6G DERRIÈRE. E7

SECTION « F » PANNEAUX DE CONTRÔLE

PIZ6G - 120V/1PH F1
PIZ6G - 120V/208V/1PH & 120V/240V/1PH F3
PIZ6G - 120V/208V/3PH & 120V/240V/3PH F5
PIZ6G - 220V/1PH/50 Hz F7
PIZ3G - 120V/1PH/60Hz & 208-240V/1PH/60Hz F9
PIZ3G - 208-240V/1PH/60Hz F11

Garantie. . . . . .

AVERTISSEMENT
Dans le cas où une odeur de gaz serait détectée, fermer la valve d'admission de gaz principale du four et contacter la compagnie locale de gaz ou un technicien spécialisé.

INTRODUCTION

Le fabricant suggère de lire attentivement ce manuel et de suivre avec soin les instructions fournies.

Votre four à convection au gaz est fabriqué avec des matériaux de première qualité par des techniciens d'expérience. Une utilisation normale et un entretien adéquat de l'équipement vous assureront plusieurs années de bon service.

Une plaque d'identification, située sur le coin avant droit ou le côté droit du four, mentionne le numéro de modèle, le type de combustible, BTU, le numéro de série, la tension, l'ampérage, la pression d'alimentation, la pression d'admission et la puissance d'entrée.

Les dessins et les numéros de pièces de rechange sont inclus dans ce manuel. Le plan électrique est affiché dans la boîte de contrôle à l'arrière du four.

ATTENTION

Équipement Doyon Inc. Ne peut être tenu responsable pour les dommages causés à la propriété ou à l'équipement par du personnel non certifié par des organismes accrédités. Le client a la responsabilité de retenir les services d'un technicien spécialisé en gaz ou en électricité et d'un plombier qualifié pour l'installation du four.

COMMENT CUIRE FACILEMENT DE LA PIZZA

(Pan pizza ou pizza régulière)

Comment cuire la pan pizza dans votre four :
Modèles de four : PIZ3, PIZ3G, PIZ6, PIZ6G

1. Préparer votre pâte à pizza à partir de votre recette favorite.

2. Une fois que la pâte est mélangée :

    A. Couper la pâte en petits morceaux et la façonner sous forme de boules.
    B. Mettre les boules de pâte dans un bac de plastique avec un couvercle.
    C. Placer dans un réfrigérateur ou une chambre réfrigérée pendant 12 à 24 heures.
    D. Après 12 à 24 heures :

        1) Retirer les boules de pâte du réfrigérateur ou de la chambre réfrigérée.
        2) Vaporiser le moule (pan) d'huile végétale ou d'huile d'olive.
        3) Façonner et placer la pâte dans le moule.
        4) Transférer le moule dans l'étuve pour 45 à 60 minutes.
           Régler l'étuve à : 100°F(37°C) de chaleur, 85% d'humidité.
        5) Lorsque la pâte à pizza est prête, replacer le moule, avec un couvercle dessus, dans le réfrigérateur ou la chambre réfrigérée.
        6) Pour la cuisson :
            - Retirer la pâte à pizza du réfrigérateur ou de la chambre réfrigérée;
            - Ajouter les ingrédients sur la pâte à pizza;
            - Placer la pizza dans le four (sans le couvercle).

Important : Afin d'obtenir une meilleur cuisson avec l'utilisation de moule ou de plaque perforée, enlevez la pizza du moule ou de la plaque après 3 minutes de cuisson et terminez la cuisson avec la pizza directement sur la plaque du four.

Instructions pour la cuisson au four :

- Préchauffer le four à 465°F(240°C).
- Temps de cuisson :

5-6 mins : pour pizza avec 1 à 3 garnitures
6-8 mins : pour pizza avec plus de 3 garnitures

Note : Si vous cuisez seulement de la pan pizza ou que vous cuisez toujours sur une plaque perforée, nous vous recommandons d'utiliser avec le four :
3 grilles (optionnelles) : Informez-vous auprès de votre représentant des ventes.

Comment cuire la pizza « régulière » :
(Sans moule ni plaque perforée)

- Préchauffer le four à 465^0F(240°C).
- Retirer les boules de pâte du réfrigérateur ou de la chambre réfrigérée une heure avant la cuisson.
- Pour de meilleurs résultats :

La pâte doit être à une température entre 50^0F(5°C) et 80^0F(25°C)
Temps de cuisson à 465^0F(240°C) :

5-6 mins : pour pizza avec 1 à 3 garnitures
6-7 mins : pour pizza avec plus de 3 garnitures

Important : Ne pas cuire avec des plaques perforées.
Cuire directement sur la plaque de nickel perforée du four.

Nettoyage :

Nous vous recommandons de nettoyer votre four tous les jours.

1) Enlever la tablette du bas. Nettoyer le fond du four avec un essuie-tout et le produit nettoyant fourni avec le four.
2) Vitre des portes : Durant les heures de travail, nettoyer la vitre régulièrement avec un essuie-tout. Une fois que la cuisson de la journée est terminée, nettoyer la vitre avec du Windex et un essuie-tout.

NOTE :

Ne jamais placer de papier d'aluminium sur le dessus des tablettes du four. Le papier d'aluminium nuit à la circulation d'air, ce qui empêche le four de cuire les produits de façon uniforme.

C O N S T R U C T I O N

Vous avez maintenant en votre possession le four au gaz le plus performant présentement disponible sur le marché, un four utilisant la technologie « DOYON » à son meilleur. Ce four au gaz est fabriqué avec des matériaux de première qualité.

Avec son système unique de convection « Jet Air », ce four vous permettra d'obtenir une cuisson uniforme. Le four au gaz Doyon est fabriqué avec des matériaux et pièces composantes facilement disponibles sur le marché.

E X P É D I T I O N

Pour votre protection, cet équipement a été vérifié et emballé avec précaution par des techniciens qualifiés avant son expédition. La compagnie de transport assume la pleine responsabilité concernant la livraison de cet équipement en bon état en acceptant de le transporter.

IMPORTANT

RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE

Avant de signer le reçu de livraison, prenez soin de vérifier dès la réception si l'équipement n'est pas endommagé. Si un dommage ou une perte est détecté, écrivez-le clairement sur le reçu de livraison ou votre bon de transport et faites signer le livreur. Si le dommage est remarqué après le départ du transporteur, contactez immédiatement la compagnie de transport afin de leur permettre de constater les dommages causés.

Nous ne pouvons assumer la responsabilité pour les dommages ou les pertes qui pourraient survenir pendant le transport.

A V E R T I S S E M E N T LORS DE L'INSTALLATION

Les unités au gaz « DOYON » sont fabriquées pour être utilisées uniquement avec le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique. Se référer au Code National de Gaz, ANS-223.1 et CAN/CGA-B149 Des copies de ces normes sont disponibles auprès de :

American Gas Association, 1515 Wilson Boulevard, Arlington, Virginia, 22209.
Association Canadienne du Gaz, 55 rue Scarsdale, Don Mills, Ontario, Canada, M3B 2R3.

PANNE ÉLECTRIQUE

LORS D`UNE PANNE ÉLECTRIQUE, FERMER L`INTERRUPTEUR DU FOUR POUR PROTÉGER LES COMPOSANTES ÉLECTRONIQUES.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS EMMAGASINER OU UTILISER D'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET ÉQUIPEMENT OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

INSTALLATION ET SERVICE

AVERTISSEMENT

UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT. LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'INSTALLATION, D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION OU L'ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT.

L'installation et le service doivent être faits par un technicien spécialisé. Contactez un technicien spécialisé en électricité.

Cet appareil doit être branché et mis à la terre (grounded) conformément aux règlements effectifs de votre localité. Si aucune réglementation n'est établie, le four doit être branché conformément au Code Canadien de l'électricité CSA 22.1-XX ou au Code National de l'Électricité NFPA 70-XX. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX. L'installation doit aussi permettre un **accès suffisant pour effectuer le service** sur l'équipement (24 pouces sur toutes les faces).
Le four doit être installé sous une ventilation adéquate :

- Soit sous une hotte de ventilation;
- Ou un tuyau d'échappement doit être branché au-dessus du coupe tirage fourni avec l'appareil.

Le tuyau d'échappement de type B approuvé pour les appareils au gaz doit être utilisé.
Assurez-vous d'avoir un approvisionnement d'air suffisant afin d'assurer une ventilation adéquate pour le bon fonctionnement du four.

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que les ajustements mentionnés dans la section « Installation » ont été faits correctement avant d'allumer le four ou de le convertir à un autre type de gaz.

DISTANCES À RESPECTER

A) Arrière du four : 1 pouces.

1 Dessus du four : Il est obligatoire d'avoir au moins 12 pouces entre le dessus du four et le plafond de manière à permettre une ventilation adéquate du tuyau d'évacuation et des parties chauffantes tout en permettant l'accès à un technicien. Il faut avoir au moins 2 pouces de dégagement tout autour du coupe tirage.

1 Plancher : Aucune clairance n'est requise.

1 Les côtés du four : Installer uniquement des équipements légers et faciles à déplacer pour être en mesure d'effectuer l'entretien de l'appareil (1 pouces minimum).

1 Il est recommandé d'installer une longueur supplémentaire de câble électrique et de conduite de gaz entre le four et le mur pour faciliter l'accès au technicien.

INSTALLATION

EN GÉNÉRAL

Ouvrir avec soin l'emballage de votre équipement. Enlever tous les matériaux utilisés pour l'envelopper ainsi que les accessoires.

Chaque unité est fabriquée pour être utilisée avec le type de gaz et la source électrique spécifiés sur la plaque d'identification à l'avant du four.

L'installation doit être conforme avec le Code National de Gaz, ANSI-Z223.1 et CAN/CGA-B149, le code d'installation au gaz et les codes locaux si applicables.

Le système de combustion du four est conçu à partir d'un brûleur certifié en conformité avec les normes de l'Association Américaine des Standards de Gaz et l'Association Canadienne de Gaz.

1 **Au technicien spécialisé pour le gaz**

Le brûleur installé sur les fours au gaz DOYON est monté et ajusté à l'usine par le fabricant pour un fonctionnement optimal. Il est néanmoins nécessaire de vérifier sur place la pression à l'entrée du brûleur. La table suivante indique la pression qui doit être ajustée pour se conformer aux standards de AGA ou de CGA.

TYPE DE GAZ	**ALTITUDE (PI)**	**ENTRÉE (BTU) PAR SECTION DE FOUR**	**PRESSION À L'ENTREE DU RÉGULATEUR** (Colonne d'eau en pouces)	**PRESSION À L'ENTRÉE DU BRÛLEUR** (Colonne d'eau en pouces)	**DIMENSION DE L'ORIFICE DU BRÛLEUR**
PIZ6G Propane	0-4500	70,000	11,0	7,0	37
PIZ6G Naturel	0-4500	70,000	7.0	3,3	23
PIZ6G Propane	0-4500	85,000	11,0	7,0	32
PIZ6G Naturel	0-4500	85,000	7.0	3,3	17
PIZ3G Propane	0-4500	70,000	11,0	7,0	37
PIZ3G Naturel	0-4500	70,000	7.0	3,5	23

Le brûleur utilisé est ajusté pour être installé seulement avec le type de gaz spécifié sur la plaque d'identification. Il est néanmoins possible de convertir le brûleur à un autre type de gaz en suivant les modifications mentionnées dans la PROCÉDURE DE CONVERSION fournie avec le four. Pour demeurer conforme aux standards de AGA et CGA, ces modifications doivent être faites au complet et avec précaution en suivant les instructions du manufacturier. Se référer à Équipement Doyon inc. Pour obtenir le nécessaire de conversion adéquat.

L'installation doit être faite avec un connecteur conforme aux standards des unités de gaz amovibles ANSI-Z21.69-1987 et un appareil « Quick-Disconnect » conforme aux standards pour les appareils « Quick-Disconnect » pour utilisation avec du gaz ANSIZ1.41 et addenda Z21.41a et Z21-41b. De plus, des équipements de retenues (chaîne) doivent être installés pour empêcher le tuyau d'alimentation et les connecteurs de subir des tensions lorsque le four est déplacé. Le composé de joint à tuyau utilisé pour relier les appareils au gaz doit être certifié résistant à l'action du gaz.

Le client doit installer une valve manuelle à la sortie de l'alimentation au gaz près du brûleur, laquelle doit être approuvée par l'Association Américaine des Standards de Gaz aux États-Unis et par l'Association Canadienne de Gaz au Canada.

ÉCHAPPEMENT : Un coupe tirage est expédié avec chaque four. Il doit être utilisé lorsque le four est branché directement à une cheminée. Le tuyau de sortie doit être certifié au gaz.

Pour vous assurer d'un bon allumage lors de votre premier essai, videz le tuyau d'alimentation au gaz de l'air qu'il contient lors de l'installation. Les joints des tuyaux devraient être vérifiés avec une solution d'eau et de savon pour détecter les fuites avant de faire fonctionner l'unité.

ATTENTION

Ne pas obstruer le limiteur de fuite du régulateur de pression.

NOTE : Dans le cas d'une modification du système ou d'un changement de type de gaz, s'assurer d'ajuster la pression du régulateur du brûleur telle que recommandée dans ce manuel.

1 À l'électricien

L'installation de l'alimentation électrique des fours doit être conforme avec la source électrique spécifiée sur la plaque d'identification.

AVERTISSEMENT

L'électricien doit s'assurer que le câble d'alimentation ne touche pas le dessus du four à cause du degré élevé de chaleur dégagée par celui-ci.

INSTRUCTION ET OPÉRATION DU FOUR

Cet appareil est conçu pour utilisation professionnelle et doit être utilisé par du personnel qualifié seulement.

1. Ouvrir la valve principale de gaz.
2. Démarrer le système de ventilation si nécessaire.
3. Mettre l'interrupteur de départ du four « » **0 1** à la position (**1**) Voir page A12 pour description des contrôles.
   - PIZ3G seulement : La lumière indicatrice jaune "PRÊT POUR DÉMARRAGE" devrait s'allumer pendant quelques secondes (ceci indique que toutes les conditions de démarrage sont présentes.
   - PIZ3G seulement :Le ventilateur démarre et le brûleur s'allume si le thermostat est ajusté au-dessus de la température ambiante, (la lumière indicatrice verte "BRÛLEUR" indique que le brûleur est allumé).

   (Si rien ne se produit, vérifier les disjoncteurs sur l'avant de l'appareil).
4. Ajuster le thermostat à la température désirée, l'ajustement maximum du contrôle est 600°F.

   (voir FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT PAGE A11).

5. Attendre que la température de cuisson soit atteinte. (voir les suggestions des Temps de cuisson page A2, A3).
   - La lumière rouge ON située sur le thermostat ainsi que la lumière verte sur PIZ3G pour indiquer que la température est atteinte.

6. Ajuster le temps de cuisson selon le produit. (voir page A11 les instructions minuterie de cuisson).

7. Placer les produits dans le four. Nous recommandons de cuire directement sur la plaque afin d'obtenir le maximum de transfert de chaleur au produit.

TRÈS IMPORTANT

Ce four est équipé d'une alarme de surchauffe afin d'éviter des bris de pièces causés par la chaleur dans les contrôles avant. Si la lampe témoin avis de surchauffe à côté du thermostat est allumée et qu'une sonnerie se fait entendre; référez-vous à la section dépannage.

PANNE ÉLECTRIQUE

En cas de panne électrique, tourner l'interrupteur du four « » **0 1** à la position arrêt (0). Ne laissez jamais le four sans supervision quand il est à la position "MARCHE" (1).

FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT

Afin d'obtenir une très bonne stabilité thermique, nous utilisons un contrôleur de température digital associé à un thermocouple. Le thermostat Omron E5CS permet le contrôle de la température au point de réglage SP (set point).
En tout temps, le contrôleur de température affiche la température du four et une flèche indique si elle est supérieure ou inférieure au point de réglage SP (set point). Une lumière verte indique que la température est à ± 1% de la valeur SP.

Pour régler la température, il suffit de presser sur le bouton de gauche pour sélectionner la variable (SP) et d'utiliser les flèches pour régler la valeur. Il faut ensuite revenir au mode de fonctionnement normal en appuyant à nouveau sur le bouton de gauche.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Ce four est équipé d'un ventilateur de refroidissement afin d'éviter des surchauffe dans les contrôle avant. Un détecteur de chaleur thermodisque est installer afin d'activer le ventilateur de refroidissement si la température passe au dessus de 37°C lors de l'arrêt du four.

PIZ3G ALARME DU SYSTÈME DE GAZ

Lorsque la lumière rouge du panneau de contrôle est allumée et que vous entendez l'alarme sonner, cela indique que le four ne chauffe pas.
Cela peut être causé par :

- Trop de pression dans la chambre de combustion (ventilateur ne fonctionne pas ou ne produit pas de succion).
- Pression de gaz trop basse, mauvais ajustement ou valve a gaz fait défaut.
- Mauvais fonctionnement du système d'allumage ou du système de détection de la flamme.

Pour corriger la situation, attendre 10 secondes, remettre le four en marche en appuyant sur le bouton rouge de l'alarme sur le panneau de contrôle avant pendant 2 secondes pour réinitialiser l'allumage. Si l'alarme persiste, répéter cette opération 2 fois et si l'alarme sonne toujours, contacter un technicien certifié pour appareil au gaz.

MINUTERIE DE CUISSON

Le mécanisme doit être ajusté au temps désiré (utiliser les boutons en bas de l'affichage).
L'affichage vert est le temps désiré et l'affichage rouge est le décompte du temps de cuisson avant que la sonnerie ne se fasse entendre.
Exemple : 25 minutes = 2500 (sur la minuterie)
Après ajustement : Presser le bouton poussoir **MARCHE /ARRÊT** (( )) Quand le temps sera expiré, la sonnerie de la minuterie retentira. Presser le bouton poussoir **MARCHE /ARRÊT** à nouveau pour l'arrêter.

Si vous désirez repartir le décompte de nouveau avant la fin du décompte, appuyer sur le bouton **MARCHE /ARRÊT** (( )) de la minuterie deux fois et le temps va repartir de nouveau.

N.B. La minuterie est tout simplement une aide ou un guide pour la durée approximative de la cuisson. Elle ne provoque pas l'arrêt du four.

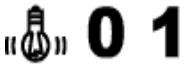
Signification des symboles sur le panneau de contrôle avant

MINUTERIE DE CUISSON

BOUTON DE MARCHE /ARRÊT DE LA MINUTERIE DE CUISSON

DISJONCTEUR

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE



ÉCLAIRAGE/ARRÊT/MARCHE PRINCIPAL DE L'APPAREIL

AVIS DE SURCHAUFFE DES COMPOSANTES ÉLECTRIQUES

LAMPE TÉMOIN (VERT) DU BRÛLEUR EN FONCTION.

LAMPE TÉMOIN (JAUNE) POUR VALIDER LA PRESSION D'AIR.

BOUTON LUMINEUX ROUGE DE RÉINISIALISATION DU BRÛLEUR.

DÉPANNAGE

AVANT D'APPELER LE DÉPARTEMENT DE SERVICE
SOLUTION AUX PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS

Toujours fermer l'approvisionnement du courant principal avant le remplacement de pièces.

Les pièces de contrôle du four : Lever le panneau de contrôle avant (dévisser les vis de chaque côté de la hotte et la lever lentement vers le haut).

Système de moteur et de gaz à l'arrière du four : Déplacer le four vers l'avant et dévisser le panneau arrière.

Problèmes	Solutions
Le four ne démarre pas.	Vérifier les disjoncteurs du panneau avant du four. Vérifier les disjoncteurs du bâtiment. Vérifier si les portes sont bien fermées. Vérifier les fusibles du moteur et les relais de surcharge sur le panneau de contrôle arrière.
Le four ne produit pas de chaleur.	Assurez-vous que le **thermostat** est ajusté à une température suffisamment élevée pour faire allumer la lampe témoin. 1. Si les moteurs ne tournent pas : Vérifier les relais de surcharge situés dans la boîte de contrôle. Si un des relais n'est pas engagé, appeler un technicien qualifié. 2. Si les moteurs tournent : Vérifier si la valve à gaz manuelle est ouverte . • **Pour faire fonctionner le four à nouveau, mettre le thermostat à la position « OFF »**, **attendre 10 secondes et le régler de nouveau à la température désirée**. Le brûleur allumera et vous pourrez voir les flammes en regardant par l'ouverture près de l'entrée de gaz. Vous pouvez répéter cette opération trois fois. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, appeler notre compagnie ou contacter un technicien en gaz.

• **Le brûleur bloque à la position de sécurité parce que :** 1 **La flamme s'éteint :** **b) L'ignition est irrégulière ou il n'y en a aucune :** **c) L'interrupteur de pression d'air ne ferme pas ses contacts.**	Le brûleur est conçu avec de multiples emboîtements de sécurité. S' il y a une anomalie, le brûleur se bloquera à la position de sécurité. • Il reste de l'air dans le tuyau de gaz. • L'isolant de porcelaine est fissuré. • L'électrode d'allumage est mise à la terre. • Il peut être débranché, désajusté, défectueux ou le ventilateur ne fonctionne pas.
Cuisson inégale.	Assurez-vous que les grilles permettent à l'air de circuler librement. Ne recouvrez pas les grilles de papier d'aluminium. Vérifiez la température du four à l'aide d'un thermomètre à four et comparez avec le réglage du thermostat. Si le four cuit trop au fond ou sur les côtés, le temps de fonctionnement des ventilateurs peut être déréglé. Il faut vérifier si le ventilateur tourne bien 2.5 minutes dans un sens, arrêt de 30 secondes suivi de 2.5 minutes dans le sens contraire.
La lampe témoin AVIS DE SURCHAUFFE est allumée et une sonnerie se fait entendre.	Vérifier si le conduit de la ventilation du ventilateur de refroidissement n'est pas obstrué. Vérifier si le ventilateur fonctionne. S'il ne fonctionne pas, appeler un technicien qualifié pour le remplacer afin de ne pas endommager les composantes électriques.

Gardez l'entrée d'air du brûleur libre de toute obstruction.

AVERTISSEMENT

Ne jamais essayer de modifier les contrôles du brûleur. Toute modification requiert les services d'un technicien qualifié ainsi que les instructions du fabricant.

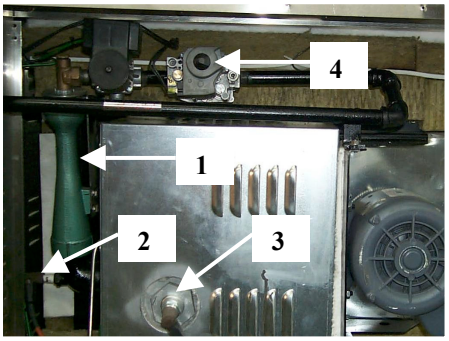
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR

ENTRETIEN DU BRÛLEUR

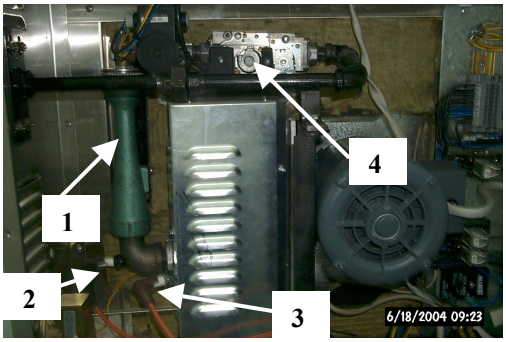
Vous devriez faire faire l'entretien de votre système de brûleur par un technicien qualifié une fois par année. Le technicien doit s'assurer que tout fonctionne bien, vérifier et nettoyer spécialement :

1. L'entrée d'air du mélangeur.
2. L'électrode d'allumage et la porcelaine isolante.
3. L'électrode de détection de flamme.
4. Vérifier la pression d'entrée de gaz.
5. Vérifier tous les ajustements.
6. Nettoyer toutes les pièces mobiles.

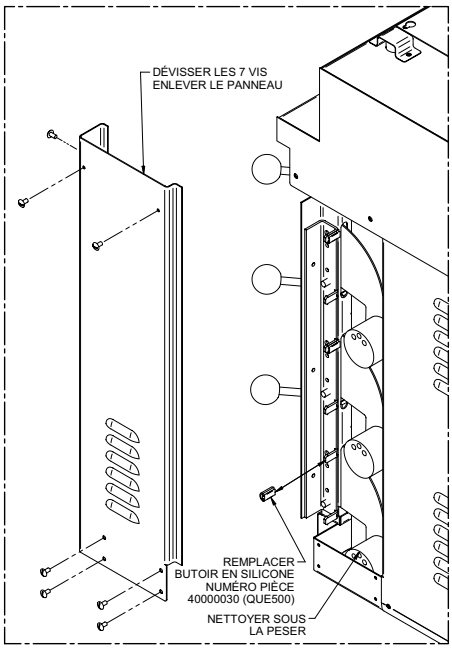
PIZ6G



PIZ3G



Étape par étape	Recommandations
Nettoyer l'intérieur du four avec de l'eau et un détergent. **Enlever les grilles.** **(<u>Les grilles du four</u> peuvent être nettoyées avec du « Easy-Off ».)**	Produit recommandé : Dirt Buster III Nettoyant à four à action moussante N° de pièce : NEB201
Après avoir nettoyé l'intérieur du four, appliquer un protecteur sur les parois et les grilles. Le produit empêche les aliments de coller sur les parois du four.	Produit recommandé : Protecteur de silicone pour four N° de pièce : EXS400
Nettoyer les vitres du four avec du Brasso ou un produit équivalent. Bien que ce soit des nettoyeurs à cuivre, ils s'avèrent très efficaces.	Produit recommandé : Nettoyeur pour vitres de four N° de pièce : EXC300
Nettoyer l'extérieur du four avec un produit d'entretien pour l'acier inoxydable.	Produit recommandé : Nettoyeur pour acier inoxydable N° de pièce : NES201

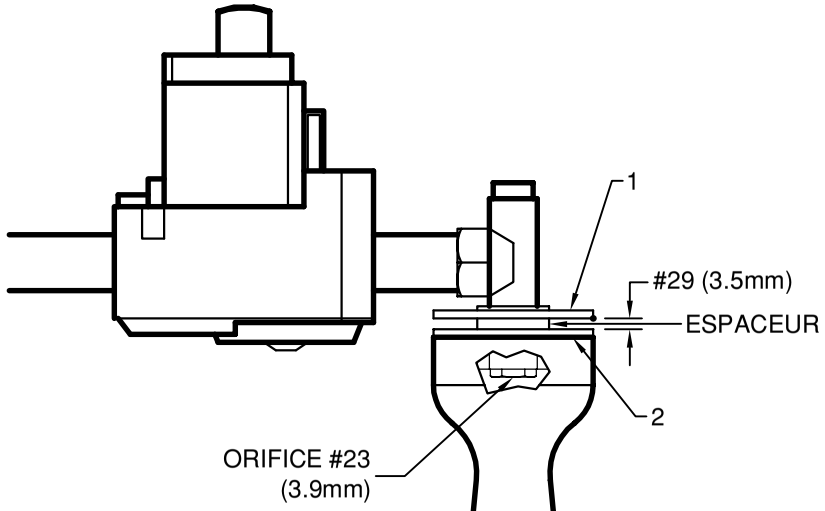


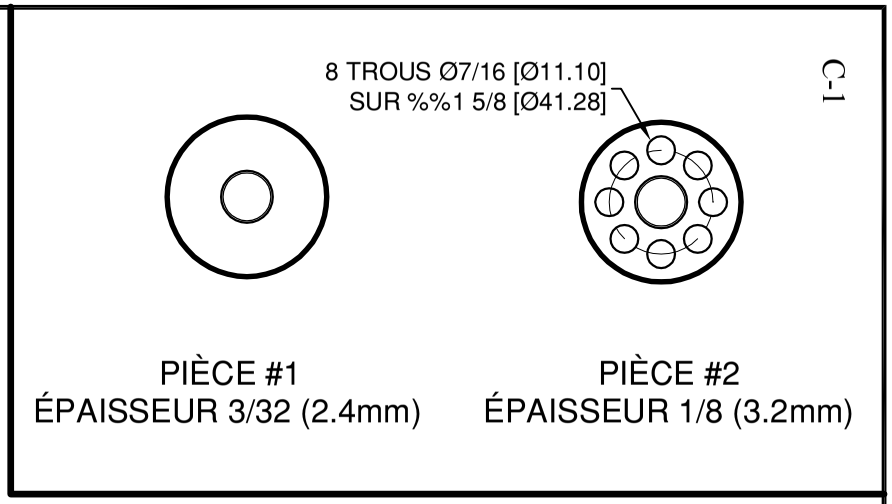
SECTION
C

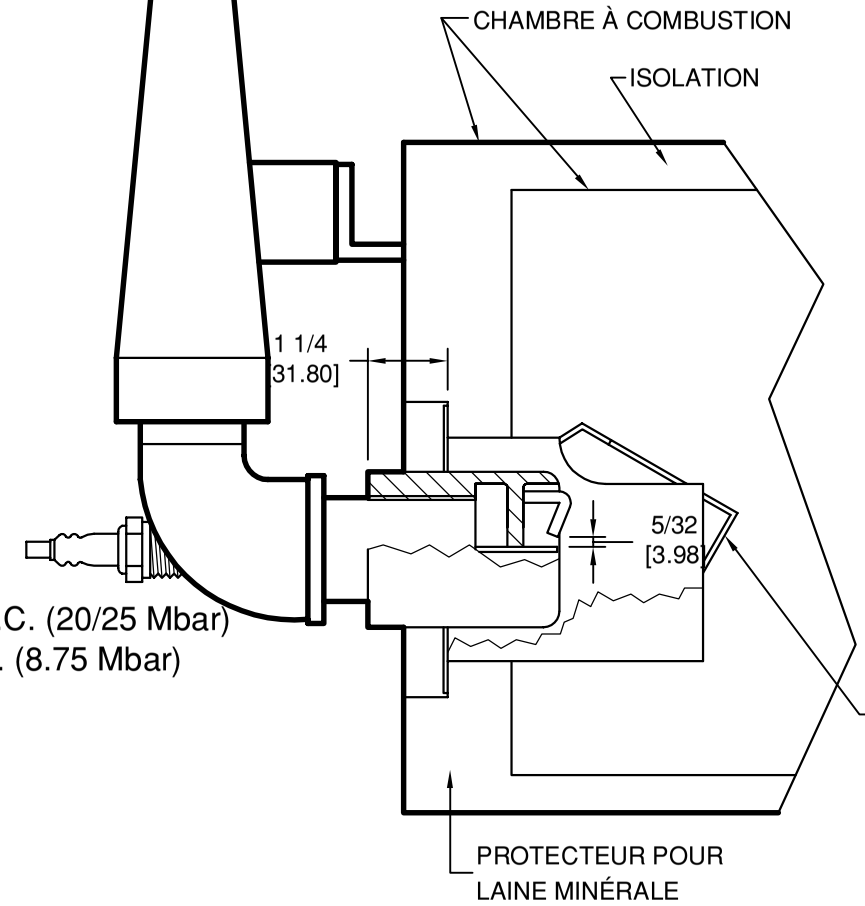
AJUSTEMENTS DU BRÛLEUR

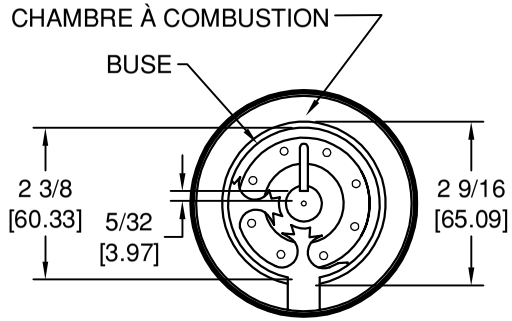
PIZ3G-N

C-1







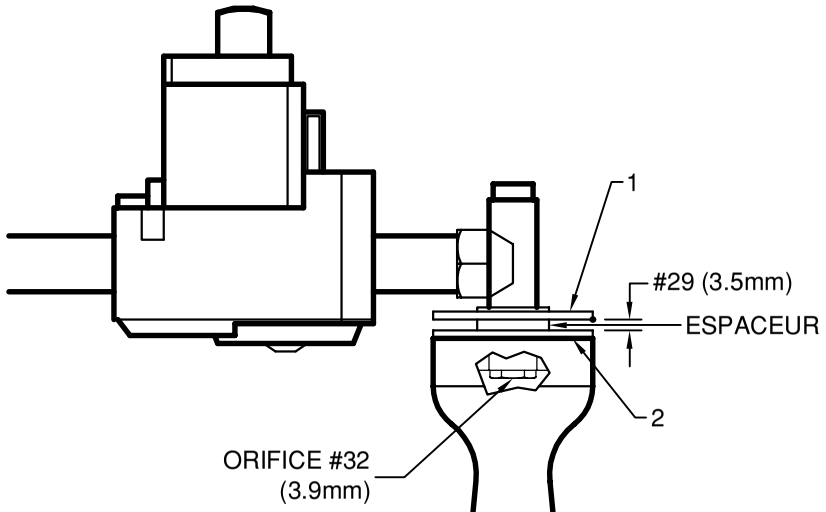


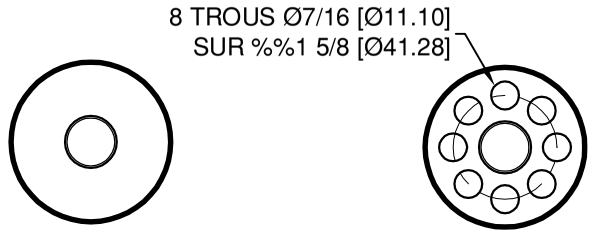
PRES. D'ALIMENTATION: 7" W.C. (20/25 Mbar)
PRES. D'ADMISSION: 3.5" W.C. (8.75 Mbar)
FIL D'ALLUMAGE: 30"
FIL DE DETECTION: 30"
HAUTE LIMITE: 700° F
BARRÉ: 645° F
THERMOSTAT: 600° F
BTU: 70 000

AJUSTEMENT BRULEUR
PIZ3G GAZ NATUREL

PIZ3G-N

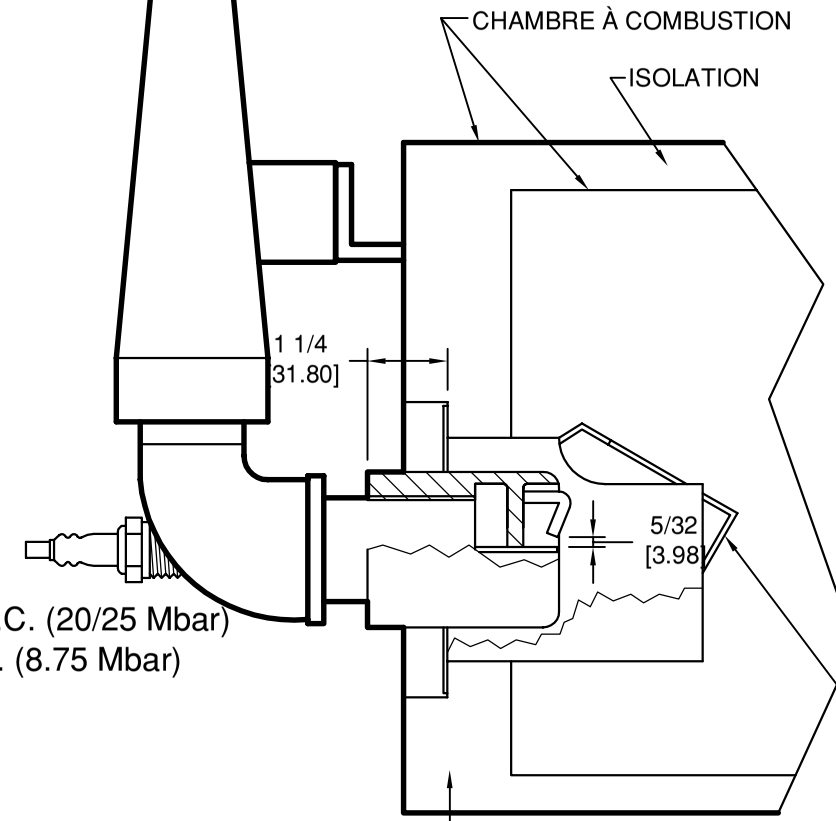
C-2

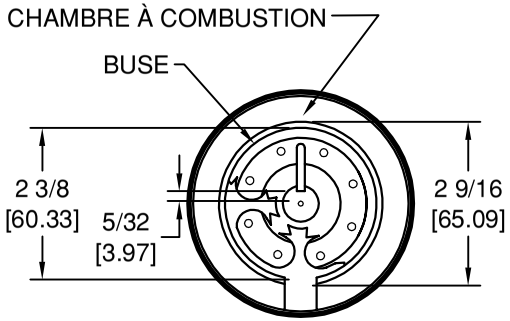




PIÈCE #1
ÉPAISSEUR 3/32 (2.4mm)

PIÈCE #2
ÉPAISSEUR 1/8 (3.2mm)



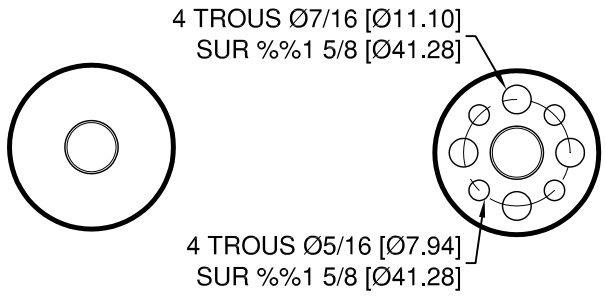


PRES. D'ALIMENTATION: 7" W.C. (20/25 Mbar)
PRES. D'ADMISSION: 3.5" W.C. (8.75 Mbar)
FIL D'ALLUMAGE: 30"
FIL DE DETECTION: 30"
HAUTE LIMITE: 700° F
BARRÉ: 645° F
THERMOSTAT: 600° F
BTU: 70 000

AJUSTEMENT BRULEUR
PIZ3G GAZ NATUREL

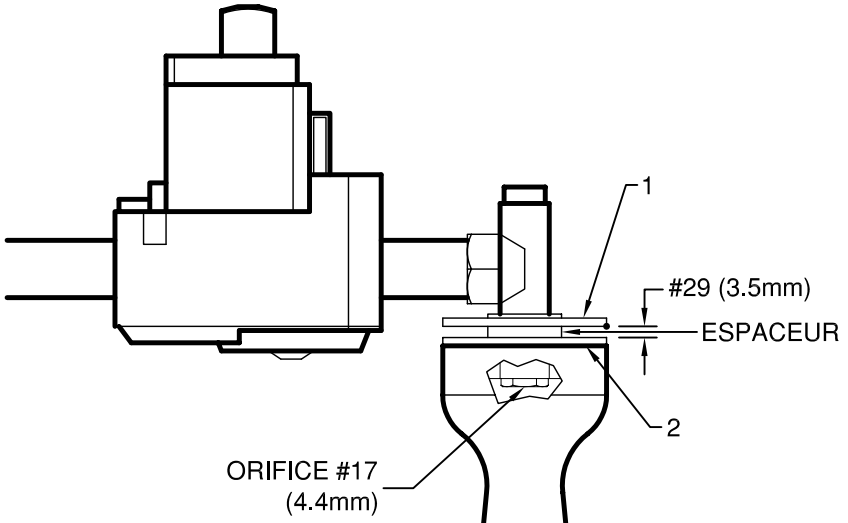
PIZ6G-N

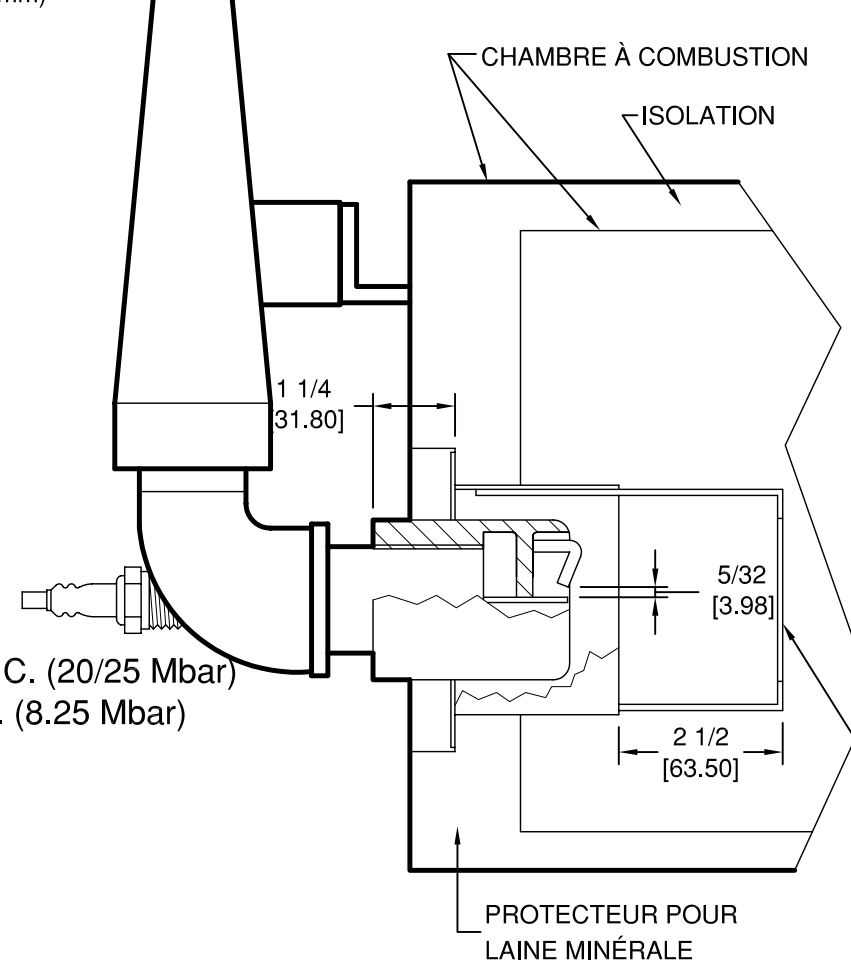
C-3

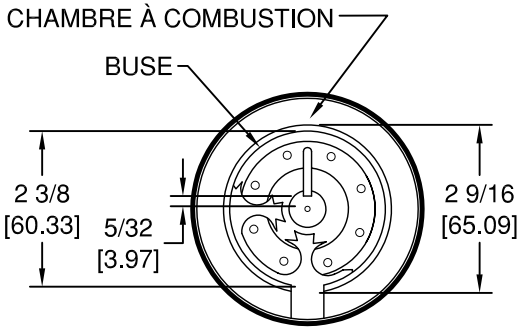


PIÈCE #1
ÉPAISSEUR 3/32 (2.4mm)

PIÈCE #2
ÉPAISSEUR 1/8 (3.2mm)





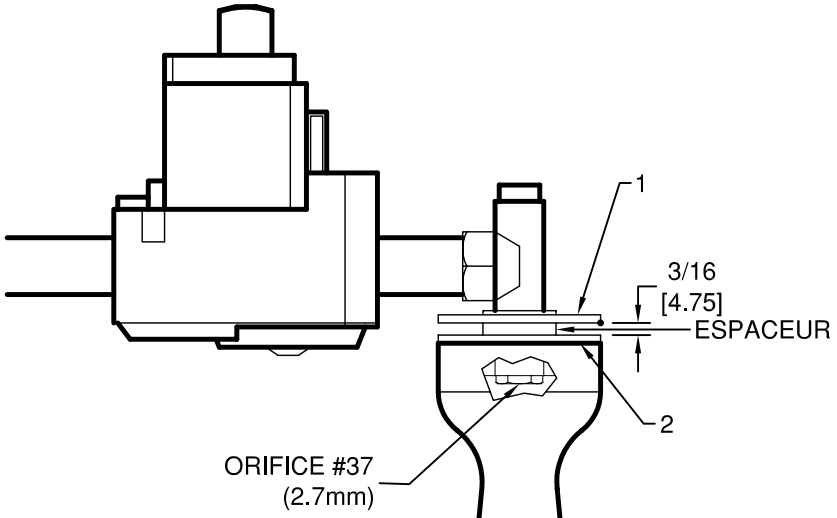


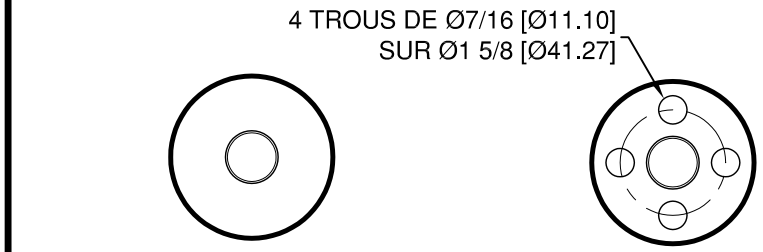
PRES. D'ALIMENTATION: 7" W.C. (20/25 Mbar)
PRES. D'ADMISSION: 3.3" W.C. (8.25 Mbar)
FIL D'ALLUMAGE: 45"
FIL DE DETECTION: 36"
HAUTE LIMITE: 700° F
BARRÉ: 645° F
THERMOSTAT: 550° F
BTU: 70 000

AJUSTEMENT BRULEUR
PIZ6G GAZ NATUREL

PIZ6G-P

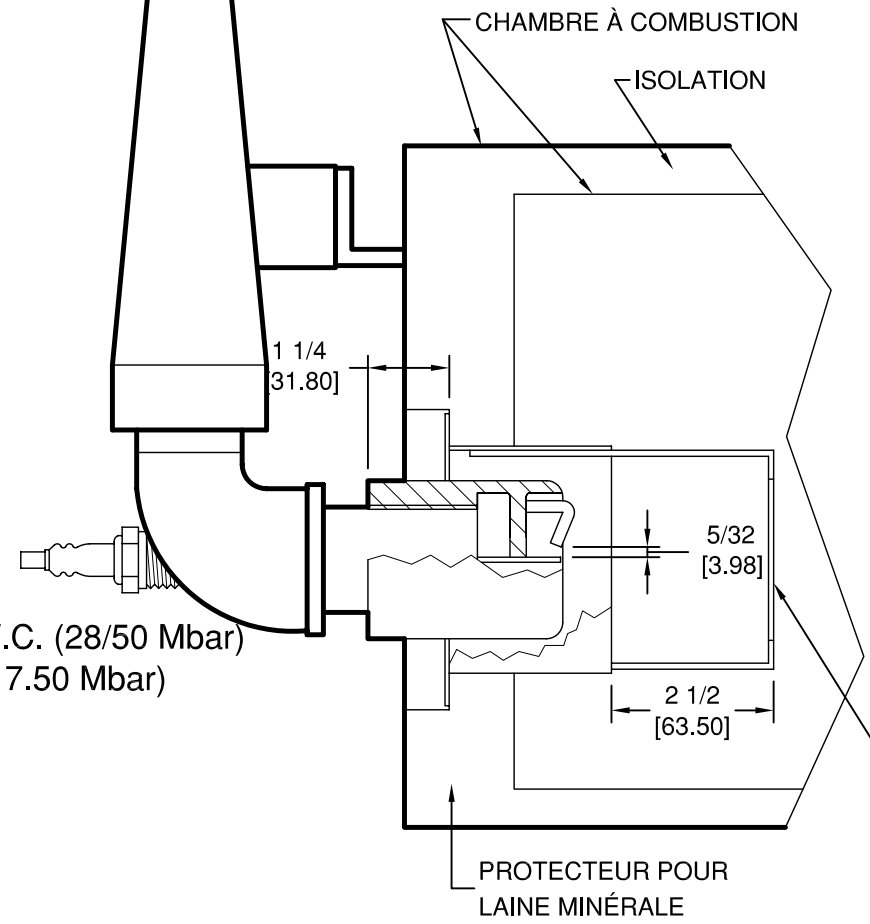
C-4

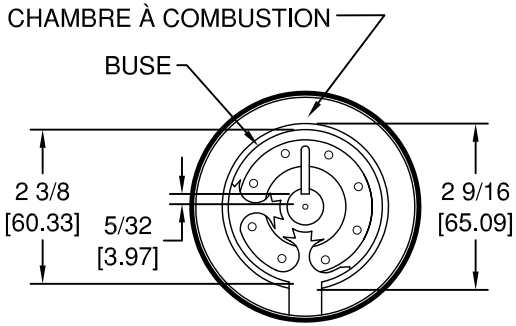




PIÈCE #1
ÉPAISSEUR 3/32 (2.4mm)

PIÈCE #2
ÉPAISSEUR 1/8 (3.2mm)





PRES. D'ALIMENTATION: 11" W.C. (28/50 Mbar)
PRES. D'ADMISSION: 7" W.C. (17.50 Mbar)
FIL D'ALLUMAGE: 45"
FIL DE DETECTION: 36"
HAUTE LIMITE: 700° F
BARRÉ: 645° F
THERMOSTAT: 550° F
BTU: 70 000

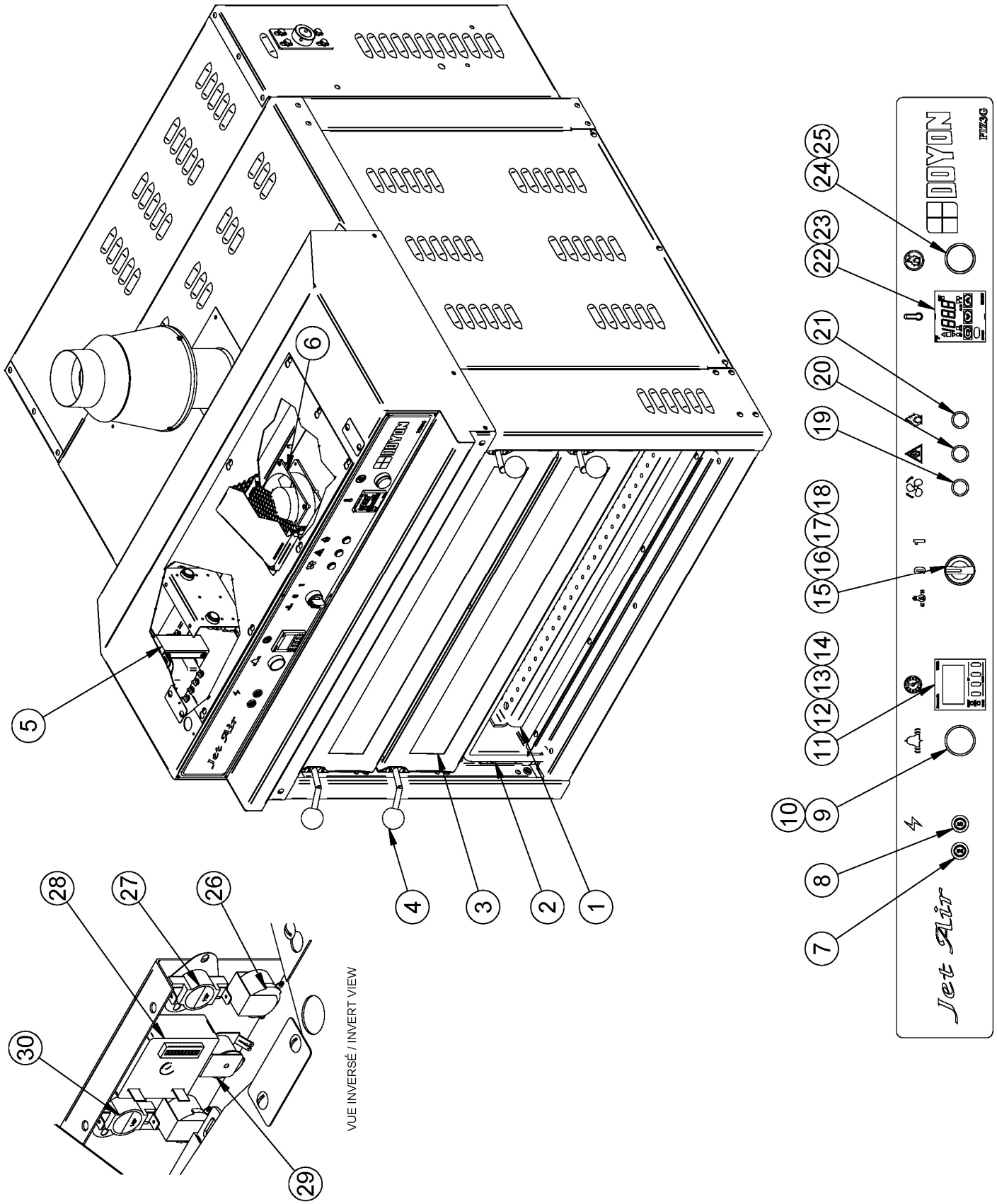
AJUSTEMENT BRULEUR
PIZ6G GAZ PROPANE

SECTION
E

PIÈCES COMPOSANTES

E-1

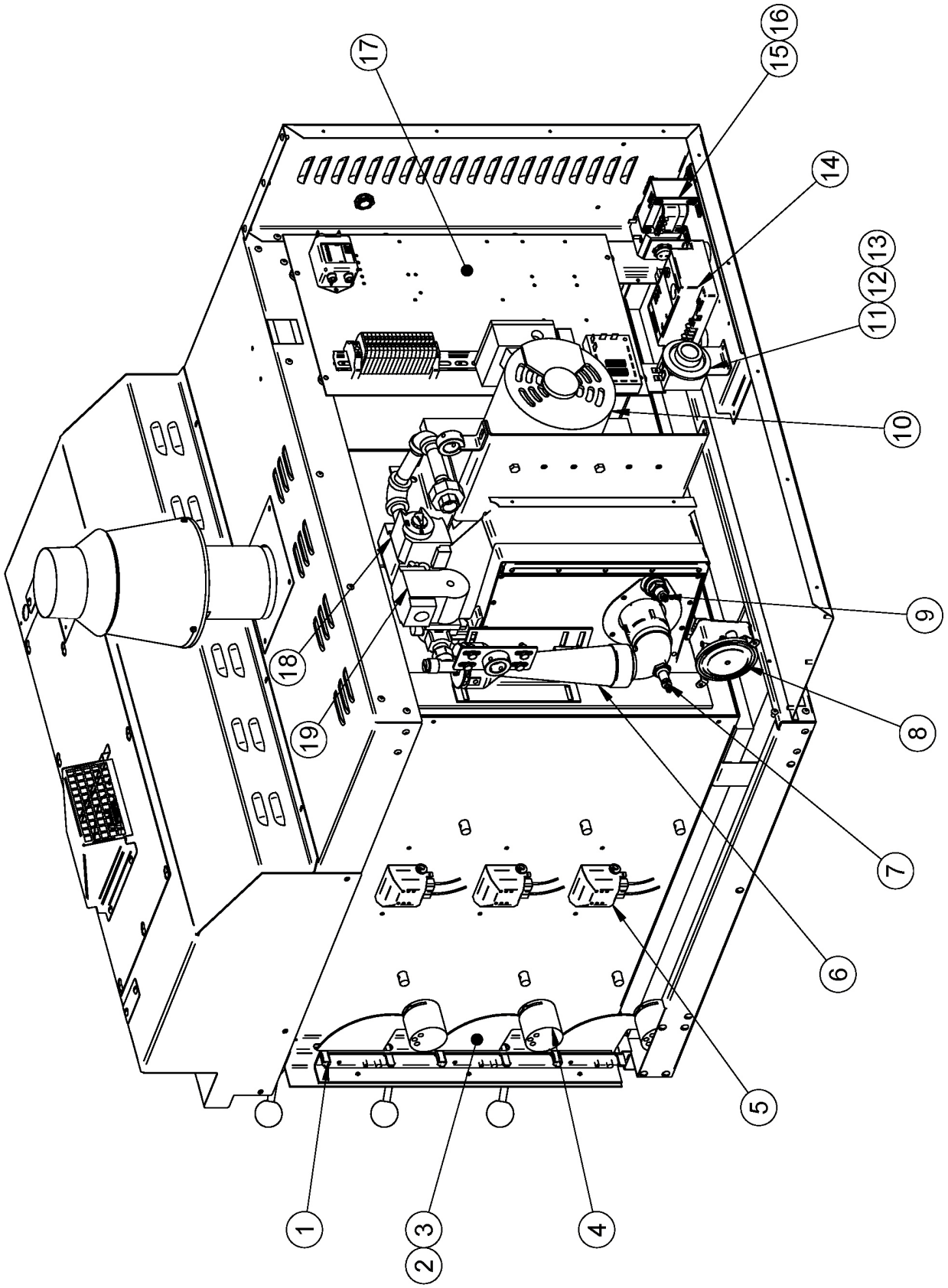
PIZ3G
VUE FACE / FRONT VIEW



I:\Dessins\PIZ3\MANUEL\PIZ3G\PIZ3G - VUE FACE.dft

Item	*Numéro Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	STPP03	PLAQUE POUR PIZ3 (TÔLE PIZZA)	3
2	QUE100	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ EN FIBRE DE VERRE X 43.960	3
3	P3106F	PORTE PIZ3	3
4	QUB600	BOULE NOIRE POUR POIGNÉE DE PORTE	6
5	ELT725	TRANSFORMATEUR 120-240 > 120-240 250VA 50Hz OUVERT	1
OU	ELT715	TRANSFORMATEUR 120-240 > 120-240 100VA 50Hz OUVERT	1
6	ELM760	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 120V	1
7	ELB098	DISJONCTEUR 2A	1
8	ELB096	DISJONCTEUR 5A	1
9	ELP401	BOUTON POUSSOIR NOIR POUSSE-POUSSE	1
10	ELI406	BASE AVEC 1NO	1
11	ELM617	COUVERCLE NOIR DE ELM616	1
12	ELM629	BASE 8 CON. POUR MINUTERIE ÉLECTRONIQUE	1
13	ELM618	FIXATION POUR MINUTERIE PANASONIC	1
14	ELM616	MINUTERIE ÉLECTRONIQUE	1
15	ELI403	SÉLECTEUR 3 POS. NOIR	1
16	ELI413	BASE AVEC 2NO	1
17	ELI409	BLOC CONTACT NC	1
18	ELL405	BLOC CONTACT NO	1
19	ELL660	LAMPE TÉMOIN JAUNE 250V	1
20	ELL650	LAMPE TÉMOIN ROUGE 250 V	1
21	ELL680	LAMPE TÉMOIN VERTE 28V	1
22	ELT515	THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE	1
23	ELM726	FIXATION POUR MINUTERIE OMRON	1
24	ELL411	BOUTON POUSSOIR ROUGE ILLUMINE LED	1
25	ELL410	BASE LED 24V ROUGE AVEC 1NC	1
26	ELS950	SONNERIE 120V	2
27	ELT507	THERMODISQUE 110°F	1
28	ELM735	MINUTERIE ICM	1
29	ELS940	SONNERIE 24V	1
30	ELT503	THERMODISQUE 140°F	1

PIZ3G
VUE ARRIERE / BACK VIEW

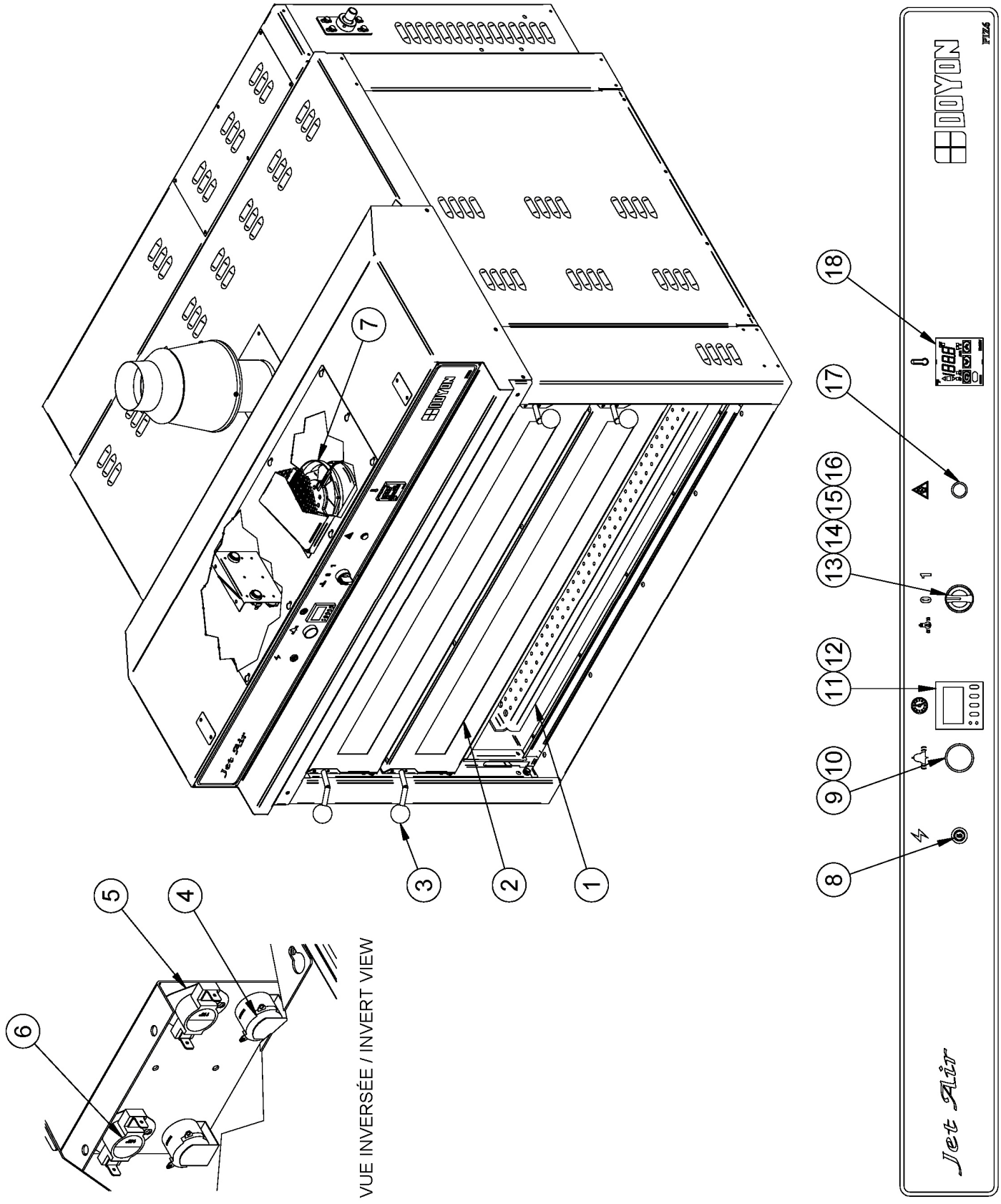


I:\Dessins\PIZ3\MANUEL\PIZ3G\PIZ3G - VUE ARRIERE.dft

Item	*Numéro Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	40000030	AMORTISSEUR 3/4" LG POUR PESÉE DE PORTE (QUE500)	6
2	GRP005	POIGNÉE GAUCHE ASSEMBLÉE POUR PIZ3	3
3	GRP005A	POIGNÉE DROITE ASSEMBLÉE POUR PIZ3	3
4	50088001	CONTREPOIDS	6
5	ELD088	SOCKET AVEC BOITIER DE LUMIERE 77-708 120 VOLT	3
6	GAM200	MÉLANGEUR ATMOSPHÉRIQUE (FOURS AU GAZ SAUF TLO)	1
7	GAD190	ÉLECTRODE D'ALLUMAGE	1
8	GAP300	INTERRUPTEUR À PRESSION	1
9	GAD200	ÉLECTRODE DE DÉTECTION	1
10	ELM820ML	MOTEUR 3/4HP 3PH 208/230/460V 50/60HZ POUR FOUR GAZ	1
11	ELT620	PLAQUE DE THERMOSTAT	1
12	ELT681	BOUTON DE THERMOSTAT 700°F	1
13	ELT680	THERMOSTAT 700°F	1
14	GAB500	BOÎTE DE CONTRÔLE ÉLEC. FOUR AU GAZ (S87D)	1
15	ELT705	TRANSFORMATEUR 120/240 À 12/24, 100VA	1
16	GAT100	TRANSFORMATEUR 120/24V 20VA	1
17	PELE0029	PIZ3G 1PH 120V 60HZ	1
18	GAC230	CARBURATEUR HONEYWELL (NATUREL, SAUF TLO)	1
19	GAC235	VALVE À GAZ SOLENOÏDE 24V 50/60HZ	1

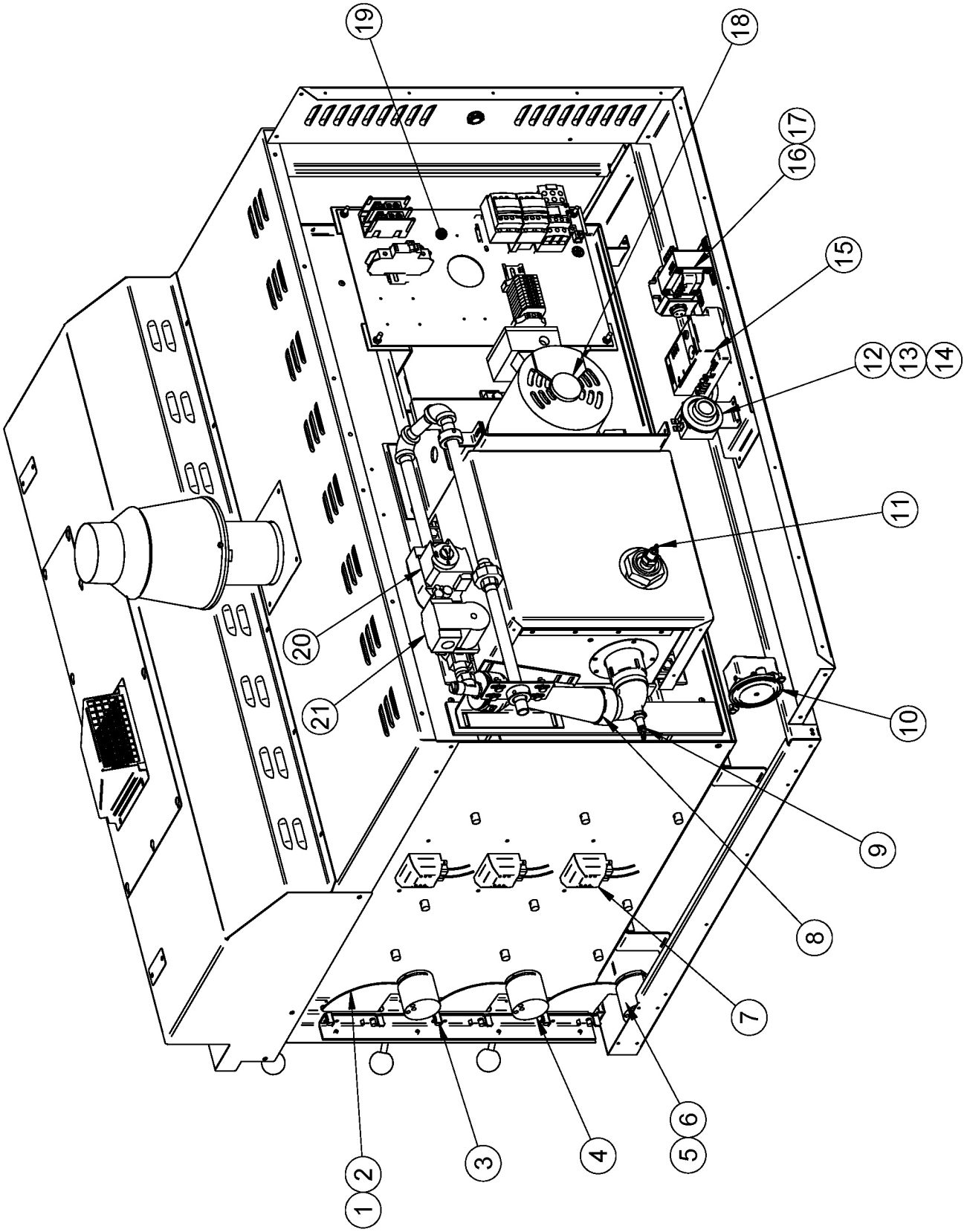
Note: À partir d'avril 2010, la pièce ELD088 (#5) remplacera les pièces ELD050 & ELA275.

PIZ6G
VUE FACE / FRONT VIEW



Item	*Numéro Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	STPP06	*PLAQUE POUR PIZ6 (TÔLE PIZZA)*	3
2	P4107F	*PORTE PIZ6G*	3
3	QUB600	*BOULE NOIRE POUR POIGNÉE DE PORTE*	6
4	ELS950	*SONNERIE 120V*	2
5	ELT507	*THERMODISQUE 110°F*	1
6	ELT503	*THERMODISQUE 140°F*	1
7	ELM762	*VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 250 CFM 120V*	1
8	ELB096	*DISJONCTEUR 5A*	1
9	ELP401	*BOUTON POUSSOIR NOIR POUSSE-POUSSE*	1
10	ELI406	*BASE AVEC 1NO*	1
11	ELM616	*MINUTERIE ÉLECTRONIQUE*	1
12	ELM629	*BASE 8 CON. POUR MINUTERIE ÉLECTRONIQUE*	1
13	ELI403	*SÉLECTEUR 3 POS. NOIR*	1
14	ELI413	*BASE AVEC 2NO*	1
15	ELI409	*BLOC CONTACT NC*	1
16	ELL405	*BLOC CONTACT NO*	1
17	ELL650	*LAMPE TÉMOIN ROUGE 250 V*	1
18	ELT515	*THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE*	1

PIZ6G
VUE ARRIÈRE / BACK VIEW



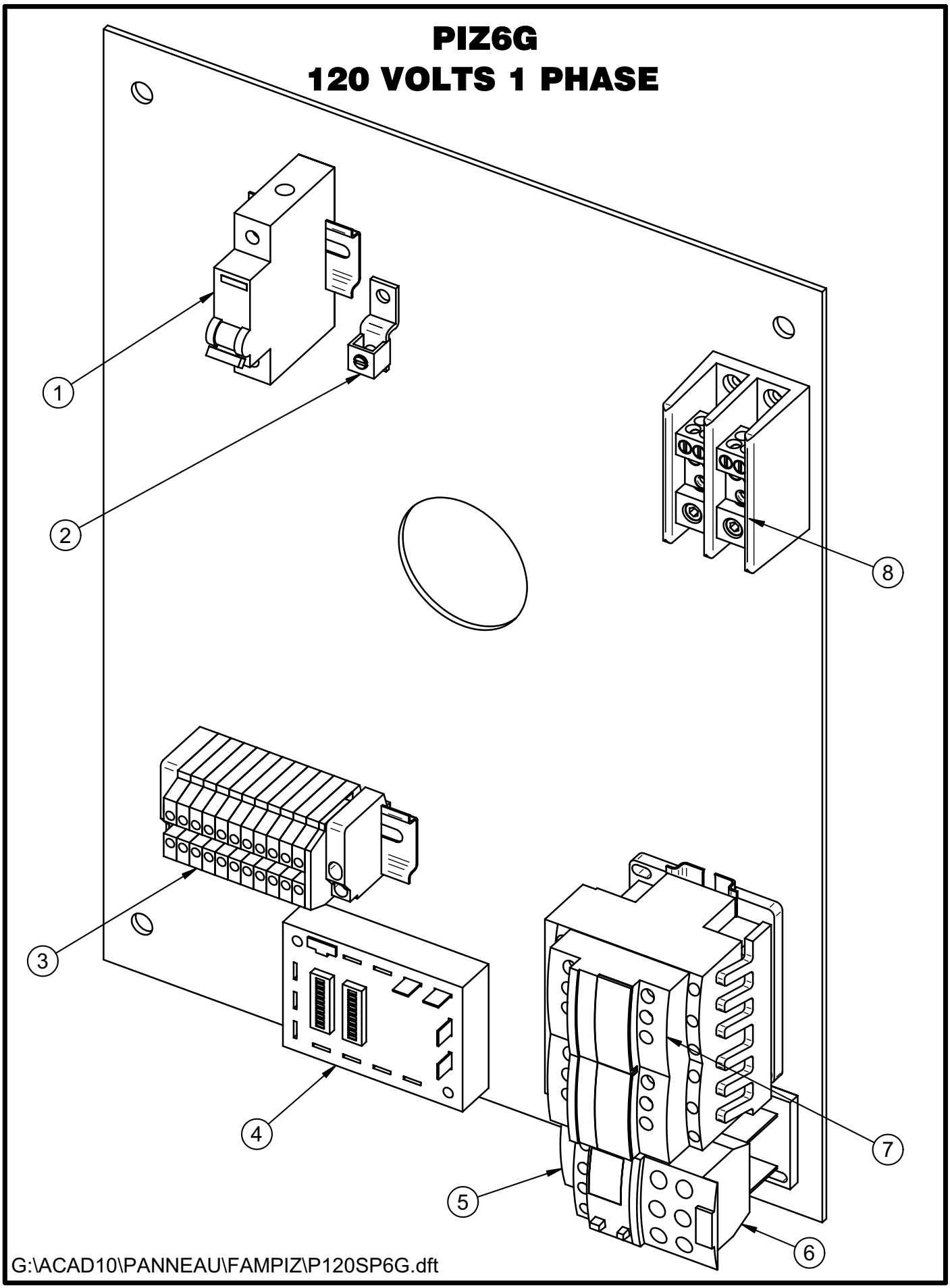
Item	*Numéro Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	GRP006	*POIGNÉE GA. ASSEMBLÉE POUR FOUR PIZ6*	3
2	GRP006A	*POIGNÉE DR. ASSEMBLÉE POUR FOUR PIZ6*	3
3	40000030	*AMORTISSEUR 3/4" LG POUR PESÉE DE PORTE (QUE500)*	6
4	50089001	*CONTREPOIDS*	4
5	50088002	*CONTREPOIDS*	1
6	50089004	*CONTREPOIDS PIZ6 CÔTÉ DR.*	1
7	ELD088	*SOCKET AVEC BOITIER DE LUMIERE 77-708 120 VOLT*	6
8	GAM200	*MÉLANGEUR ATMOSPHÉRIQUE (FOURS AU GAZ SAUF TLO)*	1
9	GAD190	*ÉLECTRODE D'ALLUMAGE*	1
10	GAP300	*INTERRUPTEUR À PRESSION*	1
11	GAD200X	*ÉLECTRODE DE DÉTECTION*	1
12	ELT620	*PLAQUE DE THERMOSTAT*	1
13	ELT680	*THERMOSTAT 700°F*	1
14	ELT681	*BOUTON DE THERMOSTAT 700°F*	1
15	GAB500	*BOÎTE DE CONTRÔLE ÉLEC. FOUR AU GAZ (S87D)*	1
16	ELT705	*TRANSFORMATEUR 120/240 À 12/24, 100VA*	1
17	GAT100	*TRANSFORMATEUR 120/24V 20VA*	1
18	ELM820ML	*MOTEUR 3/4HP 3PH 208/230/460V 50/60HZ POUR FOUR GAZ*	1
19	ELP885	*PAN. CONT. SIMPLE GAZ 120V 1 PH (SANS TIMER, BASE, BOÎTIER)*	1
20	GAC230	*CARBURATEUR HONEYWELL (NATUREL, SAUF TLO)*	1
21	GAC235	*VALVE À GAZ SOLENOÏDE 24V 50/60HZ*	1
OU		*1 PANNEAU 120V 1PH (VOIR P120SP6G)*	
OU		*1 PANNEAU 240V 1PH (VOIR P240SP6G)*	
OU		*1 PANNEAU 208V 3PH (VOIR P208SP6G)*	

Note: À partir d'avril 2010, la pièce ELD088 (#7) remplacera les pièces ELD050 & ELA275.

SECTION
F

PANNEAUX DE CONTRÔLE

PIZ6G
120 VOLTS 1 PHASE

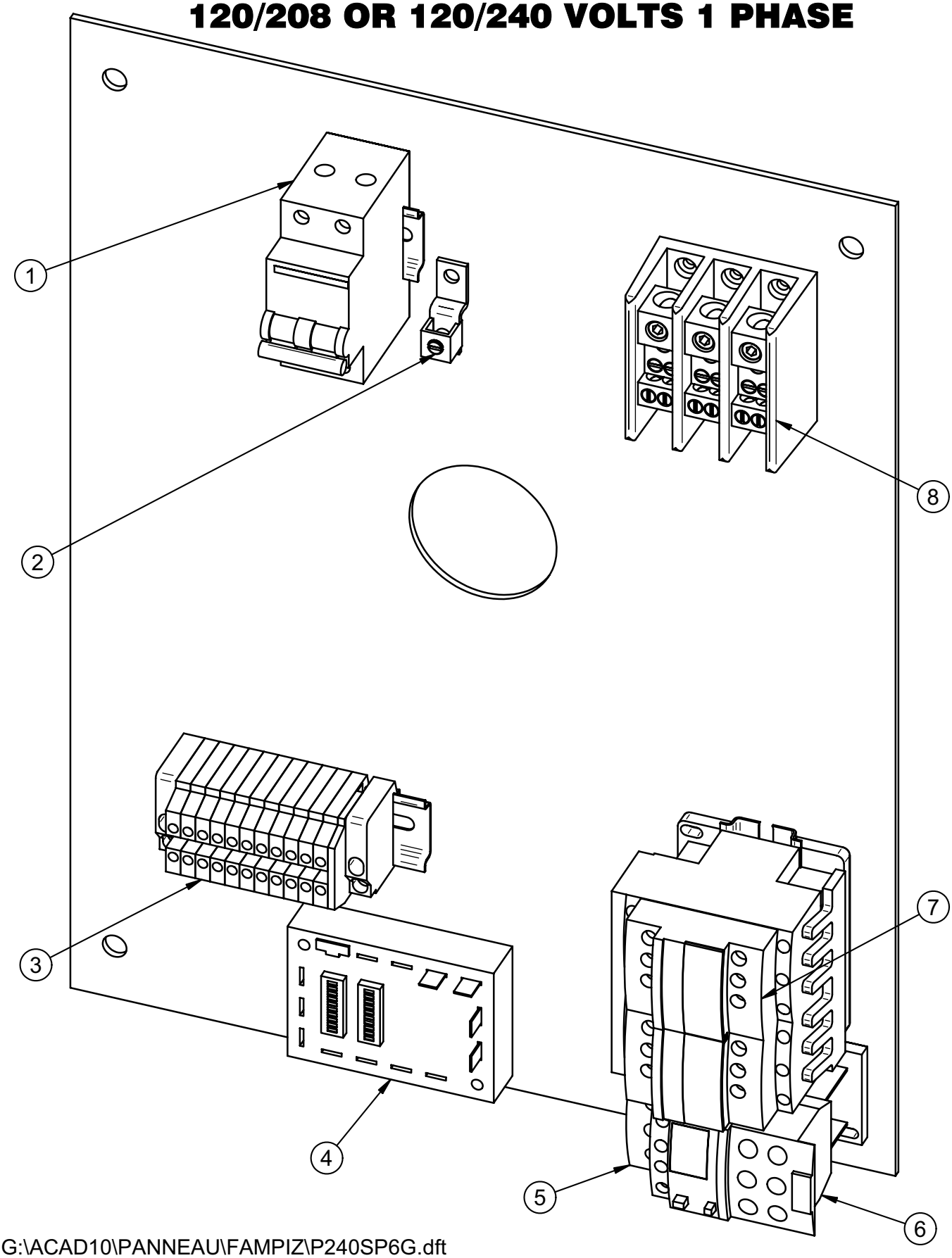


G:\ACAD10\PANNEAU\FAMPIZ\P120SP6G.dft

Item	*Numéro Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	*ELB107*	*DISJONCTEURS 15A*	*1*
2	*ELL050*	*TERMINAL DE MISE À LA TERRE*	*1*
3	*ELB073*	*BLOC TERMINAL 30A*	*11*
4	*ELM715*	*MINUTERIE PRÉPROGRAMMÉE 25SEC.-150SEC.*	*1*
5	*ELO100*	*RELAIS DE SURCHARGE 7 A10 Amps.*	*1*
6	*ELO125*	*BASE RELAIS DE SURCHARGE TÉLÉMÉCANIQUE*	*1*
7	*ELC495*	*CONTACTEUR INV. MOTEUR 2HP*	*1*
8	*ELB071*	*BLOC TERMINAL 2P 175A*	*1*

Modèle : P120SP6G

PIZ6G
120/208 OR 120/240 VOLTS 1 PHASE

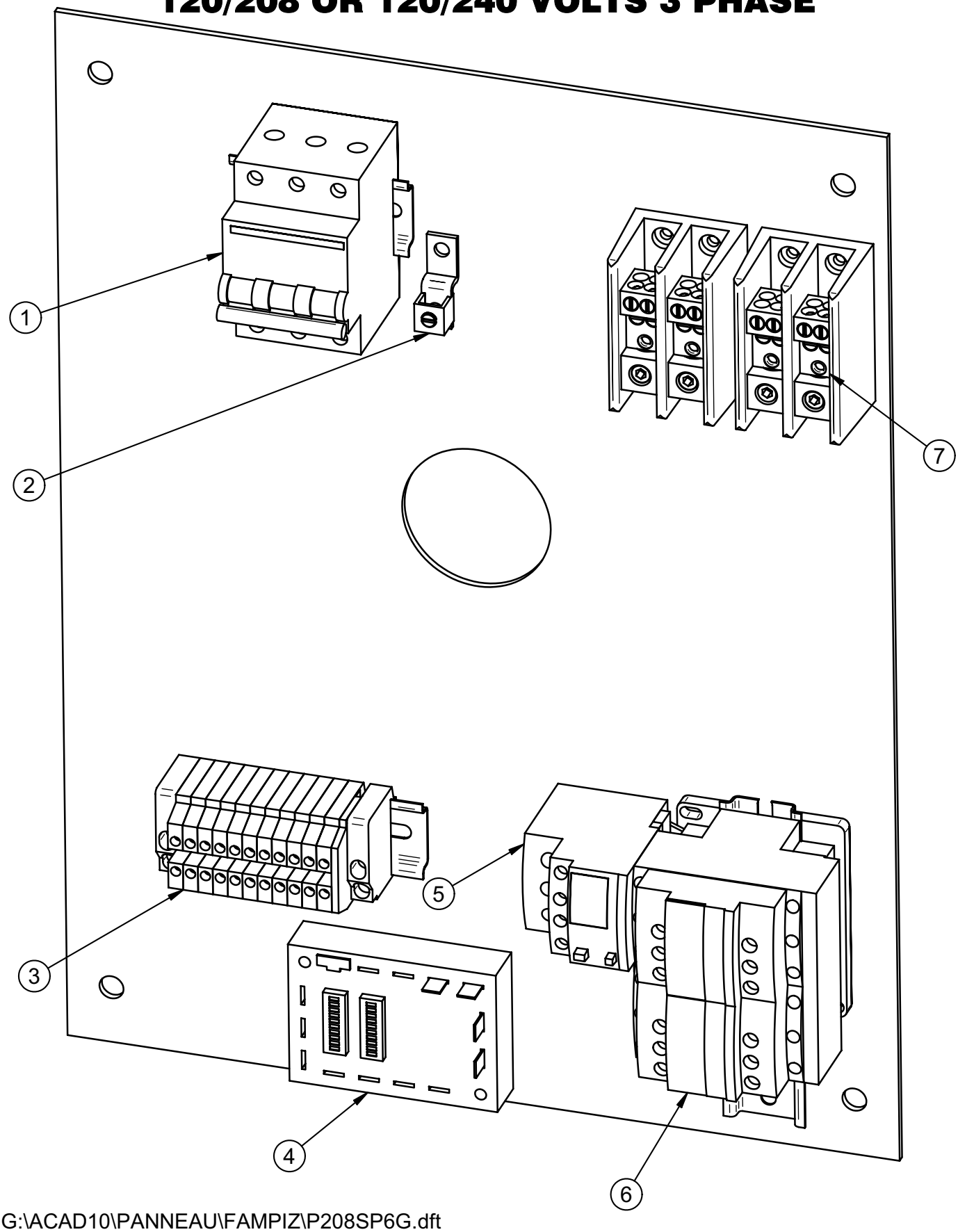


G:\ACAD10\PANNEAU\FAMPIZ\P240SP6G.dft

Item	*Numéro Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	*ELB125*	*DISJONCTEUR DOUBLE 8A*	*1*
2	*ELL050*	*TERMINAL DE MISE À LA TERRE*	*1*
3	*ELB073*	*BLOC TERMINAL 30A*	*11*
4	*ELM715*	*MINUTERIE PRÉPROGRAMMÉE 25SEC.-150SEC.*	*1*
5	*ELO098*	*RELAIS DE SURCHARGE TELEMEC. 2.5 A 4 A*	*1*
6	*ELO125*	*BASE RELAIS DE SURCHARGE TÉLÉMÉCANIQUE*	*1*
7	*ELC495*	*CONTACTEUR INV. MOTEUR 2HP*	*1*
8	*ELB072*	*BLOC TERMINAL 3P 175A*	*1*

Modèle : P240SP6G(240V PIZ-6-G)

PIZ6G
120/208 OR 120/240 VOLTS 3 PHASE

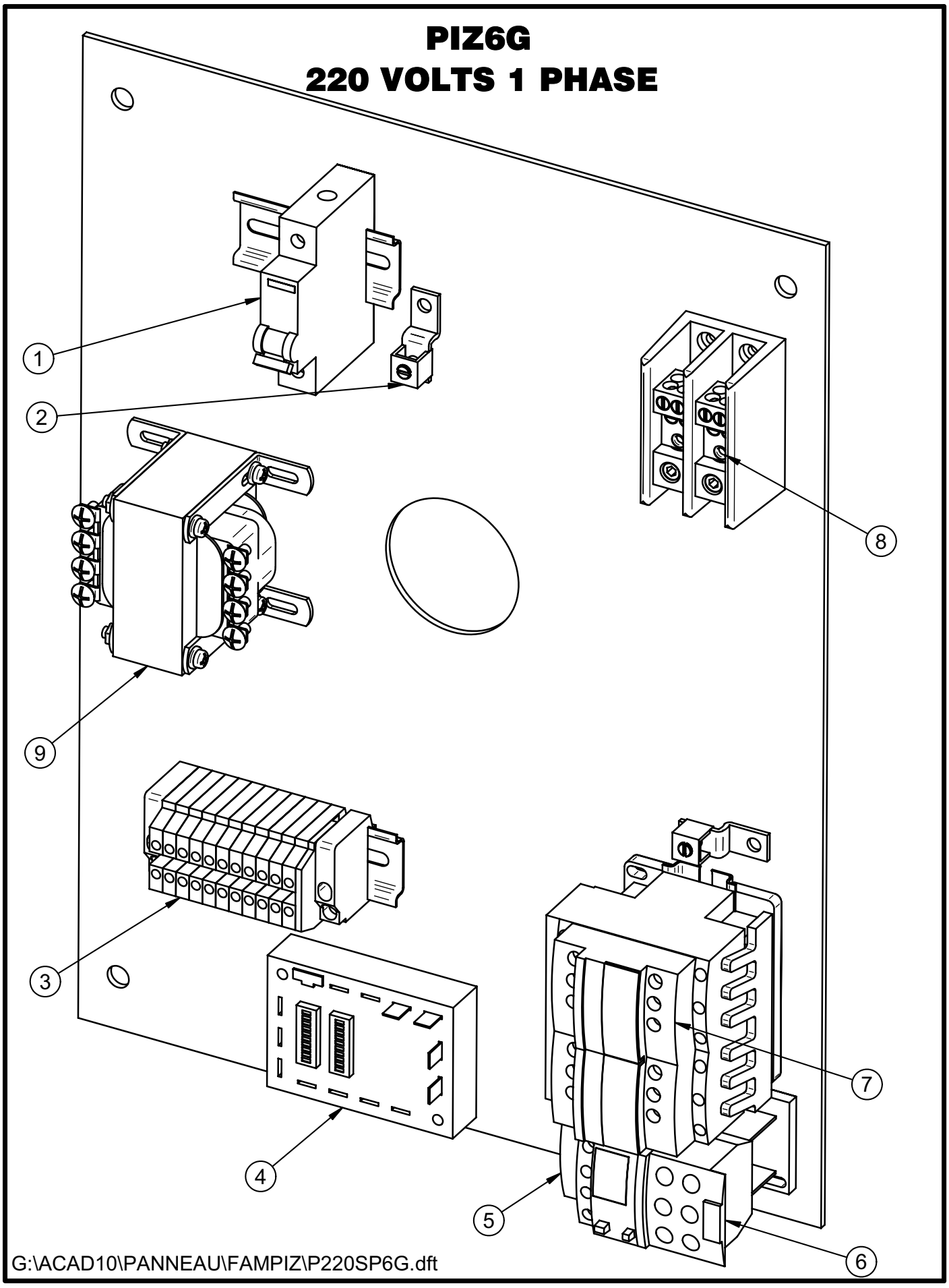


G:\ACAD10\PANNEAU\FAMPIZ\P208SP6G.dft

Item	*Numéro Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	*ELB121*	*DISJONCTEUR TRIPLE 8A*	*1*
2	*ELL050*	*TERMINAL DE MISE À LA TERRE*	*1*
3	*ELB073*	*BLOC TERMINAL 30A*	*11*
4	*ELM715*	*MINUTERIE PRÉPROGRAMMÉE 25SEC.-150SEC.*	*1*
5	*ELO098*	*RELAIS DE SURCHARGE TELEMEC. 2.5 A 4 A*	*1*
6	*ELC495*	*CONTACTEUR INV. MOTEUR 2HP*	*1*
7	*ELB071*	*BLOC TERMINAL 2P 175A*	*2*

Modèle : P208SP6G (PIZ6G)

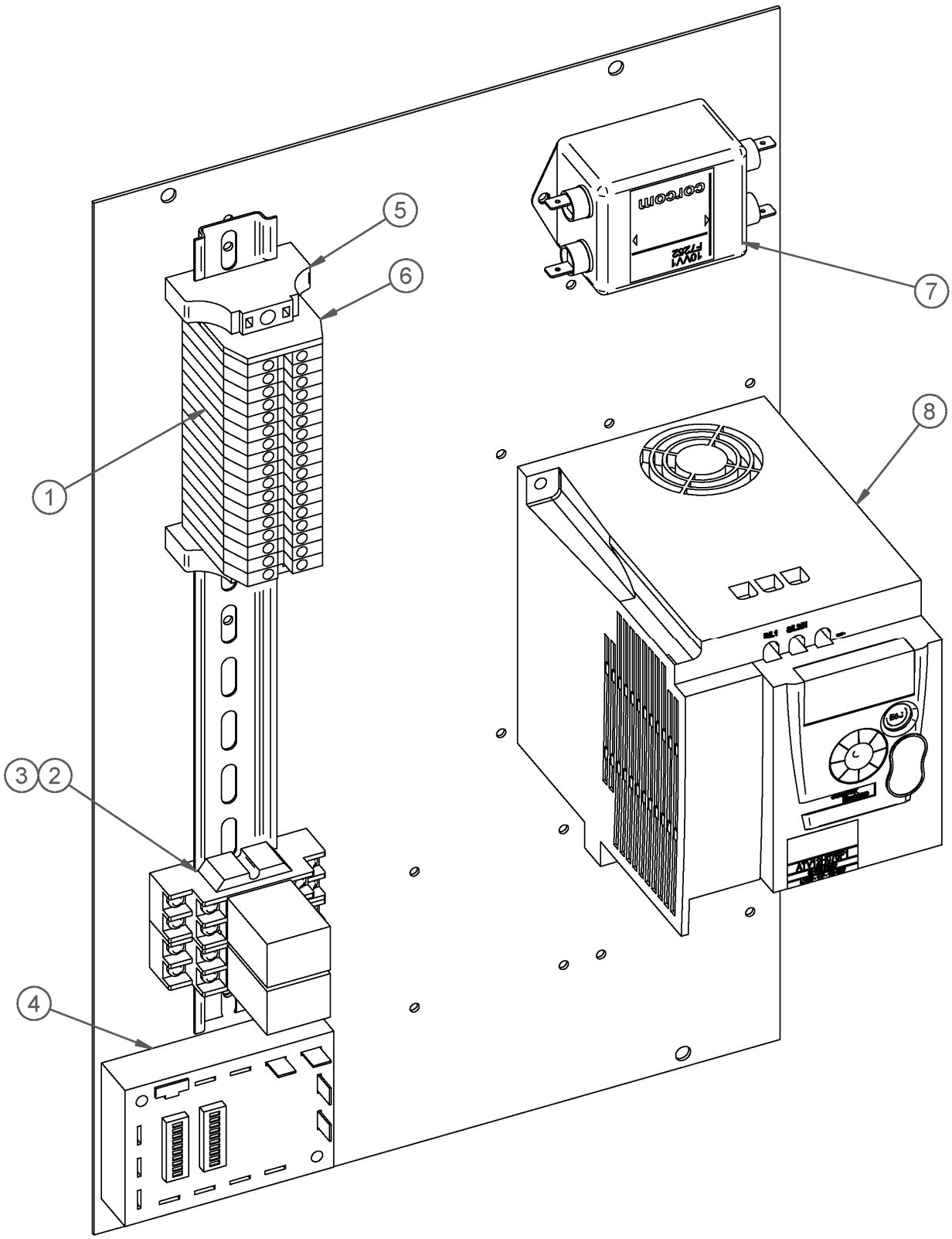
PIZ6G
220 VOLTS 1 PHASE



Item	*Numéro Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	*ELB107*	*DISJONCTEURS 15A*	*1*
2	*ELL050*	*TERMINAL DE MISE À LA TERRE*	*2*
3	*ELB073*	*BLOC TERMINAL 30A*	*11*
4	*ELM715*	*MINUTERIE PRÉPROGRAMMÉE 25SEC.-150SEC.*	*1*
5	*ELO098*	*RELAIS DE SURCHARGE TELEMEC. 2.5 A 4 A*	*1*
6	*ELO125*	*BASE RELAIS DE SURCHARGE TÉLÉMÉCANIQUE*	*1*
7	*ELC495*	*CONTACTEUR INV. MOTEUR 2HP*	*1*
8	*ELB071*	*BLOC TERMINAL 2P 175A*	*1*
9	*ELT715*	*TRANSFORMATEUR 240>120 100VA*	*1*

Modèle : P220SP6G (PIZ6G)

PIZ3G
PIZ3G 1PH 120V 60HZ

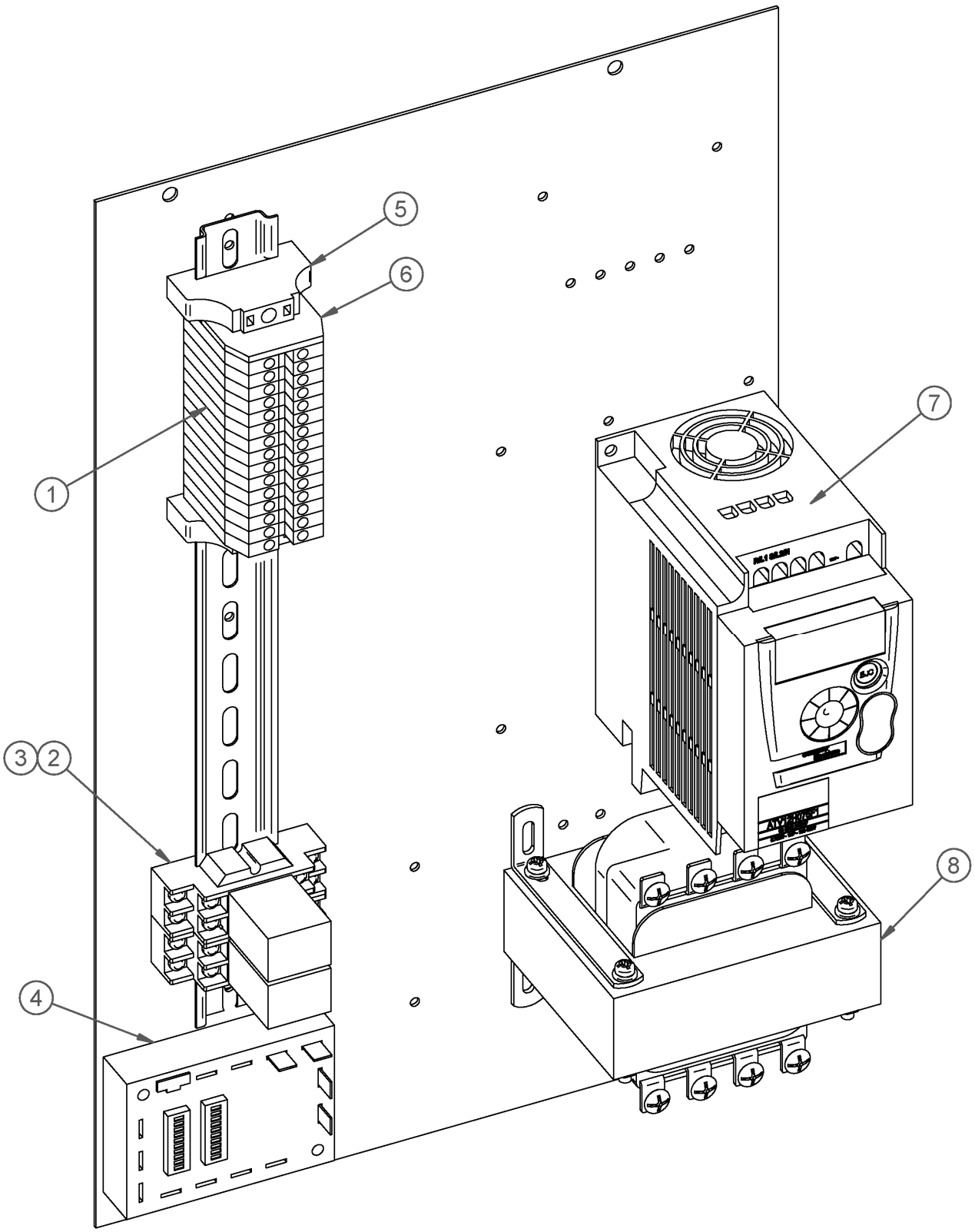


I:\Dessins\PANNEAU\FAMPIZ\P120SP3G.dft

Item	*Numéro Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	*ELB073*	*BLOC TERMINAL 30A*	*17*
2	*ELC640*	*BASE DE RELAIS DE CONTRÔLE*	*2*
3	*ELC630*	*RELAIS DE CONTRÔLE 12A BOBINE 120V*	*2*
4	*ELM715*	*MINUTERIE (FOUR À MOTEUR RÉVERSIBLE)*	*1*
5	*ELB073A*	*ATTACHE ÉLECTRIQUE*	*2*
6	*ELB073B*	*BARRIÈRE ISOLANTE*	*1*
7	*ELF220*	*FILTRE DE LIGNE POUR MOTEUR 1PH*	*1*
8	*FEV032*	*VARIATEUR #ATV12H075F1 (1PH 100-120V 0,75KW)*	*1*

Modèle : P120SP3G (PIZ3G & PIZ3GEU)

PIZ3G
PIZ3G 1PH 208-240V 60HZ



I:\Dessins\PANNEAU\FAMPIZ\P240SP3G.dft

Item	*Numéro Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	*ELB073*	*BLOC TERMINAL 30A*	*15*
2	*ELC640*	*BASE DE RELAIS DE CONTRÔLE*	*2*
3	*ELC630*	*RELAIS DE CONTRÔLE 12A BOBINE 120V*	*2*
4	*ELM715*	*MINUTERIE (FOUR À MOTEUR RÉVERSIBLE)*	*1*
5	*ELB073A*	*ATTACHE ÉLECTRIQUE*	*2*
6	*ELB073B*	*BARRIÈRE ISOLANTE*	*1*
7	*FEV033*	*VARIATEUR #ATV12H075M2 (1PH 200-240V 0,75KW)*	*1*
8	*ELT725*	*TRANSFORMATEUR 120-240 > 120-240 250VA 50Hz OUVERT*	*1*

Modèle : P240SP3G (PIZ3G & PIZ3GEU)

GARANTIE LIMITÉE

(Pour le Canada et les États continentaux des États-Unis)

Équipement Doyon Inc. garantit ses produits à l'acheteur original, contre tout défaut de matériaux ou de fabrication, en autant qu'ils aient été utilisés de façon normale.

Cette garantie ne s'applique cependant pas sur les ampoules, les calibrations de température, tout défaut dû ou résultant d'une mauvaise manipulation, d'un emploi abusif ou d'un mauvais usage. La garantie ne s'applique pas non plus sur tout équipement dont le numéro de série aurait été enlevé ou altéré, tout produit modifié par du personnel de service non autorisé, endommagé par une inondation, un feu ou tout autre acte de Dieu, ni sur les éléments immergés endommagés par l'eau dure.

L'étendue des obligations du manufacturier, selon cette garantie, est le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses durant la période de garantie. L'acceptation de la garantie sera faite par le département de service d'Équipement Doyon Inc. Cette décision sera définitive.

L'acheteur est responsable de faire installer son équipement adéquatement, de l'opérer sous des conditions normales d'utilisation avec une bonne supervision, ainsi que d'effectuer un entretien préventif périodique.

Dans le cas où les pièces s'avéreraient défectueuses durant une période d'un an à partir de la date d'achat, Équipement Doyon Inc. s'engage à les remplacer, sans frais, F.O.B. Linière, Québec, Canada.

Équipement Doyon Inc. couvrira les frais raisonnables de main-d'œuvre reliés au remplacement des pièces, pour une période d'un an à partir de la date d'achat. Toutefois, les frais encourus pour les déplacements au-delà de 50 milles, le temps supplémentaire et les jours de congé ne sont pas couverts. Au-delà d'un an après la date d'achat, tous frais de transport et de main-d'œuvre pour le remplacement des pièces sont la responsabilité de l'acheteur.

Équipement Doyon Inc. ne se tient pas responsable envers l'acheteur pour toutes conséquences ou dommages incluant, mais non limités à, dommages à la propriété, dommages pour perte d'usage, perte de temps, perte de profits ou de revenus, provenant de tout bris de garantie.

En aucun cas, cette garantie ne s'applique à l'extérieur du continent des États-Unis d'Amérique ou du Canada, à moins que l'acheteur n'ait une entente écrite avec Équipement Doyon Inc.